

QUE FAIRE AVEC...

... 500 g de Haricots verts ?



Tarte haricots verts-feta

- ✿ Dérouler **une pâte feuilletée** et la déposer dans un moule à tarte. Piquer le fond avec une fourchette.
- ✿ Equeuter les haricots verts frais et les faire cuire 10 min à l'eau bouillante salée. Rafraîchir et égoutter.
- ✿ Mélanger **2 œufs** préalablement battus en omelette, **10 cl lait** et **100 g de feta** émietée à la fourchette.
- ✿ Ajouter **1 gousse d'ail** pressée et **quelques brins de persil** haché finement. Assaisonner d'un peu de sel, de poivre et de **noix de muscade**.
- ✿ Couper les haricots verts en petits bouts de 1 à 2 cm et les déposer sur la pâte. Verser la préparation aux œufs dessus. Enfourner à 210 °C pendant 40 min. Servir chaud.

* * *